Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™ Etui de 1,2 kg pour 50 portions

CODE EAN
9002100033521

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une double utilisation
Mise en œuvre simple et rapide
Convient à un régime végétarien

INGRÉDIENTS

sucre, amidon modifié, **œufs** entiers en poudre 3,8%, arôme, colorant (riboflavines).
Peut contenir des traces de **fruits à coque, lait, soja** et **gluten.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **œuf.**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, lait, soja et gluten.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Certifications usines: ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, OHSAS 18001.
Agrément sanitaire: Site non soumis à agrément sanitaire

MODE D'EMPLOI

Flan pâtissier :
1. Délayer la quantité nécessaire de préparation pour Flan Pâtissier dans une partie du lait froid.
2. Verser ce mélange dans le reste de lait préalablement chauffé.
3. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à épaississement (4 à 5 minutes).
4. Verser dans des moules beurrés ou foncés de pâte (préalablement cuite à blanc).
5. Préchauffer votre four à 200°C, cuire jusqu'à ce que la surface soit bien dorée (15 à 20 minutes).
Refroidir, découper et servir.

Crème pâtissière :
1. Délayer la quantité nécessaire de préparation pour Crème Pâtissière dans une partie du lait froid.
2. Verser ce mélange dans le reste du lait bouillant.
3. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à épaississement (4 à 5 minutes).
4. Débarasser la crème pâtissière dans une plaque sur une faible épaisseur, tamponner avec un peu de beurre. Recouvrir d'un film et refroidir rapidement.

Astuce : pour une recette plus crémeuse idéale pour la réalisation de soufflés, remplacez la moitié du lait par de la crème liquide.

DOSAGES

Produit	Base déshydratée	Lait	Nombres de portions reconstituées
Flan pâtissier	240 g	1 L	10 portions
	1,2 kg	5 L	50 portions
Crème pâtissière	200 g	1 L	1,2 L
	1,2 kg	6 L	7 L

UTILISATION

Donnez du caractère à votre Flan Pâtissier et à votre Crème Pâtissière…
En garnissant votre flan :
- de fruits de saison : pêches, poires, mirabelles, pommes…
- de fruis secs : pruneaux, amande, noix de coco râpée…

En parfumant le flan et la crème :
- faire infuser une gousse de vanille fendue en deux dans le lait ou la crème.

Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière NESTLÉ Docello™ Etui de 1,2 kg pour 50 portions

CODE EAN
9002100033521

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit en poudre	Pour 125 g de Flan Pâtissier prêt à consommer	Bénéfices nutritionnels du Flan Pâtissier	Pour 100 g de Crème Pâtissière prête à consommer*
Énergie	1635 kJ 385 kcal	595 kJ 141 kcal	Préparée avec du lait, ce Flan Pâtissier contient plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides. Cette recette entre dans la catégorie GEMRCN** des desserts encouragée à hauteur de 6/20 repas minimum. 6/20 REPAS MINIMUM	454 kJ 108 kcal
Matières grasses -dont acides gras saturés	1,6 g 0,5 g	2,0 g 1,1 g		1,7 g 0,9 g
Glucides -dont sucres	90,6 g 60,3 g	26,7 g 19,4 g		19,8 g 14,6 g
Fibres alimenaires	0,0 g	<0,5 g		<0,5 g
Protéines	2,0 g	3,9 g		3,3 g
Sel	0,05 g	0,13 g	**GEMRCN Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.	0,13 g

préparé avec du lait demi-écrémé

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Une double utilisation permettant la réalisation de Flan Pâtissier et de Crème Pâtissière.
Possibilité de réaliser des soufflés avec la préparation.
Une recette savoureuse facilement personnalisable pour varier les desserts !
Une mise en œuvre simple et rapide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
À conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Étui	9002100033521	1,2 kg	1,29 kg	80 x 185 x 200
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100033538	7,2 kg	8,05 kg	388 x 253 x 216
Palette Gerbabilité: OUI	Palette	7613033014956	259,2 Kg	315 kg	1200 x 800 x 1014

Codes internes Nestlé		Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
M135D/08	12208406	2106909849	Autriche	6	9	4	36	216

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons